

178	<b>FEUILLETE D'ŒUF MOLLET – VELOUTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>		<b>Nombre couverts 8</b>						
<b>DESCRIPTIF :</b> entrée chaude composée d'un feuilleté garni d'une Duxelles de champignons et d'un œuf mollet accompagné d'un velouté de volaille à la moutarde à l'ancienne et d'oignons grelots glacés à blanc.									
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>		<b>Denrées par phases essentielles</b>							
		<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Total</b>
<p><b>1. FOND BLANC VOLAILLE</b> Réaliser 1 litre de fond blanc de volaille avec les ailerons.</p> <p><b>2. FEUILLETES</b> Détailler 8 feuilletés (forme libre) Dorer et cuire au four . 180°</p> <p><b>3. GARNITURE</b> Cuire les œufs mollets. Ecaler. Réaliser une duxelles de champignons. Réserver. Glacer les oignons à blanc. Réserver.</p> <p><b>4. VELOUTE</b> Réaliser un velouté nappant. Réaliser un roux blanc, ajouter 0,5 l de fond blanc de volaille, crémier. Terminer avec la moutarde.</p> <p><b>5. DRESSAGE</b> Dresser 4 portions sur assiette ronde et 4 portions au plat.</p>	<b>BOUCHERIE</b>								
	Aileron volaille	Kg	0,250						0,250
	<b>CREMERIE</b>								
	Beurre	Kg				0,100	0,030		0,130
	Crème liquide	Litre					0,10		0,10
	Œuf frais	Pièce		1	10				11
	<b>LEGUMERIE</b>								
	Carotte	Kg	0,050						0,050
	Céleri branche	Kg	0,040						0,040
	Cerfeuil	Botte						1/10	1/10
	Champignon de Paris	Kg				0,600			0,60
	Echalote	Kg				0,100			0,100
	Oignon gros	Kg	0,150						0,150
	Persil plat	Botte				1/10			1/10
	<b>ECONOMAT</b>								
	Farine	Kg					0,030		0,030
	Girofle	Kg	Pm						Pm
	Moutarde à l'ancienne	Kg					0,050		0,050
	Sel fin	Kg				Pm	pm		Pm
	Sel gros	Kg	Pm			Pm			Pm
Poivre blanc	Kg					pm		Pm	
Vinaigre blanc	litre				Pm			Pm	
<b>SURGELE</b>									
Oignon grelot	Kg			1/4					
Feuilletage	plaque					0,250			
<b>DRESSAGE : 4 ASSIETTES / 1 PLAT / 1 SAUCIERE</b>									

Annexe 3

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

<p><b>Présentation</b></p> <p><b>Dégustation</b></p> <p><b>Qualité des commentaires</b></p> <p><b>Pertinence de l'analyse</b></p> <p><b>Qualité de la communication</b></p> <p><b>Disposition prises par le candidat</b></p>
--

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.**

**ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.**

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

**Sujet n°178**

**Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)**

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

**1) Indiquer le nom du plat de conception** que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

**2) Compléter le tableau d'ordonnement** des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

**Partie n° 2 : Réalisations culinaires**

**1) Le plat imposé et son évaluation** : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

**FEUILLETE D'ŒUF MOLLET  
VELOUTE DE MOUTARDES A L'ANCIENNE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**A l'assiette**

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

**2) Vous réaliserez le plat de conception** que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en oeuvre les 3 techniques suivantes :

**1. APPLIQUER 2 CUISSONS A LA CAILLE**

**2. MARQUER UN JUS BRUN AUX EPICES**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE FEUILLE DE BRICK**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
 Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité :

Annexe  
 n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :  
 4 Couverts

(1) : Entourez la mention valide. (2) : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE	DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
<b>BOUCHERIE</b>			<u>Pièce principale :</u>
Aileron de volaille	Kg	0,30	
Caille P.A.C 0,200 /0,220 kg	Pièce	4	
Confit de canard (cuisse)	kg	0,200	
Crépine	Kg	0,100	
Foie de volaille	Kg	0,150	
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	
<b>CREMERIE</b>			<u>Fonds / Sauces :</u>
Beurre	Kg	0,100	
Crème liquide	Litre	0,15	
Feuille de brick	Pièce	4	
Œufs	Pièce	4	
<b>LEGUMERIE</b>			<u>Garnitures :</u>
Ail	Kg	0,010	
Carotte	Kg	0,200	
Cerfeuil	Botte	1/10	
Champignon de Paris	Kg	0,250	
Chou fleur	Kg	0,200	
Epinard	Kg	0,200	
Gingembre frais	Kg	0,020	
Navet long	Kg	0,200	
Oignon gros	Kg	0,100	
Orange	Kg	0,100	
Pomme de terre Bintje	Kg	0,600	
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400	<u>Finitions :</u>
Tomate garniture 60/80g	Kg	0,300	
<b>ECONOMAT</b>			<u>Dressage (croquis facultatif)</u>
Chapelure blonde	Kg	0,080	
farine	Kg	0,150	
Miel	Kg	0,040	
Tandoori pâte	Kg	0,200	
<b>CAVE</b>			
Cognac	Litre	0,05	
Porto	Litre	0,10	
Vin rouge	Litre	0,10	
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>			

**Rayez les denrées non utilisées**

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
1.1 Eplucher, laver et tailler les légumes																				
1.2 Marquer un fond blanc de volaille																				
1.3 Détailler la pâte feuilletée																				
1.4 Cuire les œufs mollets																				
1.5 Réaliser la Duxelles de champignons																				
1.6 Cuire la pâte feuilletée																				
1.7 Réaliser le roux blanc																				
1.8 Réaliser le velouté de volaille																				
1.9 dresser																				

Plat de conception :

2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende    chef :    Commis 1 :    Commis 2 :    Préliminaire :    Phase technique :    Cuisson :    Autres :